Gaggenau

Use and care manual

Notice d’utilisation

Manual de instrucciones

VP 414 610

Teppan Yaki

Table of Contents

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.gaggenau.com** and in the online shop **www.gaggenau-eshop.com**

Signal Words for Safety and Best Use

⚠ **WARNING**

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

⚠ **CAUTION**

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

This appliance is not intended for operation with an external time switch or external remote control.

Fire Safety

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

a) SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
b) NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
c) DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
d) Use an extinguisher ONLY if:
   - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
   - The fire is small and contained in the area where it started.
   - The fire department is being called.
   - You can fight the fire with your back to an exit.

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

WARNING

Risk of burns
Putting water or ice cubes on the hot frying surface causes water to splash and steam.

WARNING

Risk of fire
Hot oil and fat catch fire fast. Never leave hot oil and fat unsupervised. Never extinguish a fire with water. Switch off the cooking position. Suffocate flames carefully with a lid, a fire blanket or similar.

WARNING

Risk of burns
Heat builds up when the appliance cover is closed. Let appliance cool down prior to closing the cover. Never switch on the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover to keep food warm or as a surface for placing objects on it.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

WARNING

Risk of burns
If the appliance cover (VD) is fitted: do not close the appliance cover until the appliance has cooled down completely. Do not operate the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover for placing objects or for keeping things warm.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a

hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Do not soak removable heating elements - Heating elements should never be immersed in water.

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.
The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable).

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

WARNING

Risk of electric shock
The cable insulation of electrical appliances can melt on hot parts of the appliance. Never let connecting cables of electrical appliances come into contact with hot parts of the appliance.

Make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these bowls or pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING

This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

Causes of Damage

The stainless steel frying surface is tough and smooth, but will show signs of wear with time like any good pan. This, however, has no negative effect on its use. Slight yellow discoloration of the stainless steel frying surface is normal.

CAUTION

Scratches or nicks on the frying surface
Never cut with knives on the frying surface. Use the provided spatulas to turn the food. Don't bang on the frying surface with the spatulas.

 **CAUTION**

Foils and plastics
Aluminum foil and plasticware will melt on the hot frying surface. Never warm up containers made of aluminum foil on the frying surface. Never place objects made of plastic or with plastic handles on the frying surface.

 **CAUTION**

Inappropriate accessories
Never put the glass lid of the steamer on the teppan yaki.

 **CAUTION**

Malfunction
Always set control knobs to the zero position when the appliance is not in operation.

Protecting the environment

Unpack the appliance and dispose of the packaging in line with environmental requirements.

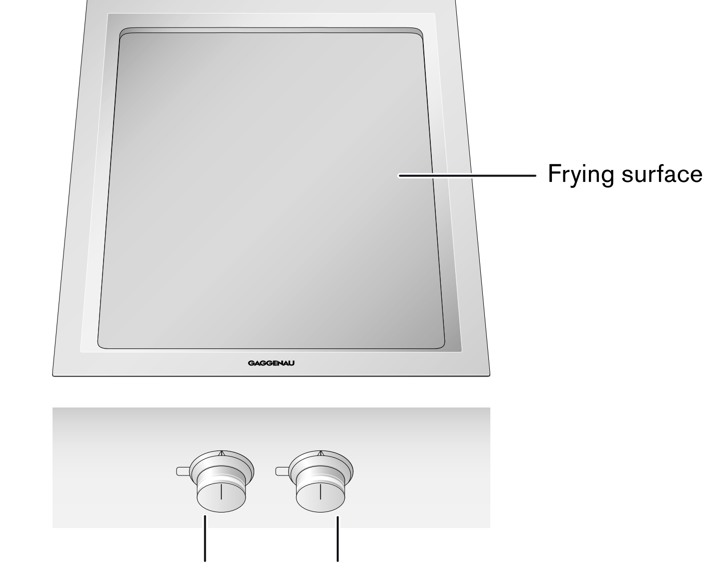
Tips for saving energy

- Only preheat the Teppan Yaki for as long as is necessary to reach the required temperature.
- Exploit the opportunity to switch on only the front or the rear cooking zone to prepare small amounts.
- Use the frying surface's edge zone to keep pre-cooked food warm, while continuing to cook in the center.

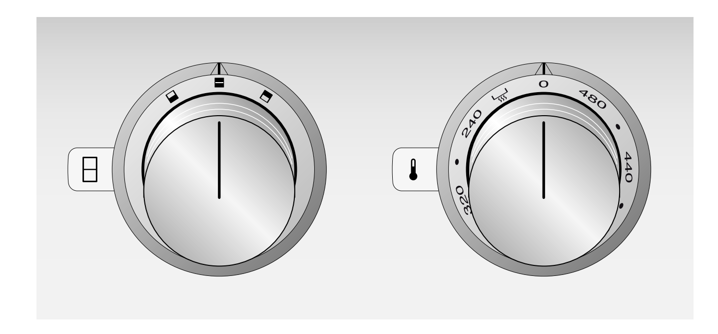
Your new appliance

Here you will get to know your new appliance and obtain information about accessories.

Teppan Yaki



Control knob



With the right-hand control knob you select the temperature between 240 and 480° F (120 - 240 °C)or the keeping warm setting ♨ .

Use the left-hand control knob to select the cooking zones:

■■	Both cooking zones in operation
□■	Only the front cooking zone in operation
■□	Only the rear cooking zone in operation

Display on the illuminated ring

The control knobs have an illuminated ring that offers various display options. See the section entitled "Troubleshooting" for more information.

Left	Right	Display	Meaning
○	○	Off	Appliance OFF
○	●	Lit constantly	Appliance ON
○	✹	Slow flashing	Appliance ON, warm-ing up
○	✹	Slow flashing	Residual heat display
○	✹	Fast flashing	Safety shut-off fea-ture, power outage
✹	✹	Alternating fast flashing	Installation error

○ Illuminated ring off
● Illuminated ring lit
✹ Illuminated ring flashing

Accessories

As standard, your device comes with the following accessories:

Spatulas (2) Spatulas to turn the food

Special accessories

You can order the following accessories from your specialist dealer:

VA 440 010	Stainless steel appliance cover
VA 420 000	Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation
VA 420 001	Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation with appliance cover/compensation strip
VA 420 010	Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation
VA 420 011	Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation with appliance cover/compensation strip
VA 450 400	Appliance extension 15” (38 cm)

Use the accessories only as indicated. The manufacturer assumes no liability for incorrect usage of the accessories.

Operation

Before first use

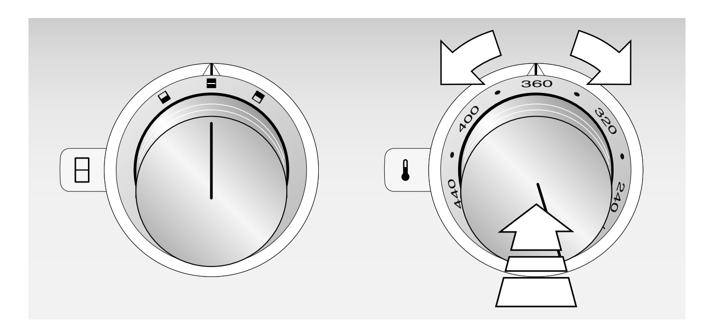
Bear in mind the following instructions before frying for the first time:

1 Thoroughly clean the appliance and accessories.

2 Heat appliance to 400°F for a few minutes. This eliminates potential contaminants and smells of newness.

Turning on

Press in the temperature control knob and turn the control knob to the left or right to the desired temperature between 240 and 480° F (120 - 240 °C).



If you do not want to roast on the entire heating zone, you can select only the front or the rear area with the left-hand control knob. Press in the left-hand control knob and select the required heating zone ⬓ or ⬒.

The illuminated ring behind the control knob flashes fast as soon as the appliance warms up. The illuminated ring lights up constantly once the set temperature has been reached.

After warming up, evenly coat some oil or fat on the roasting surface with a spatula or a heat-resistant brush (e.g. a silicone brush). Place food directly on the roasting surface, without a pot or a pan. Use the included spatula to turn food over.

Turning off

Turn the control knob to position 0.



WARNING

Risk of burns
Heat builds up when the appliance cover is closed. Let appliance cool down prior to closing the cover. Never switch on the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover to keep food warm or as a surface for placing objects on it.

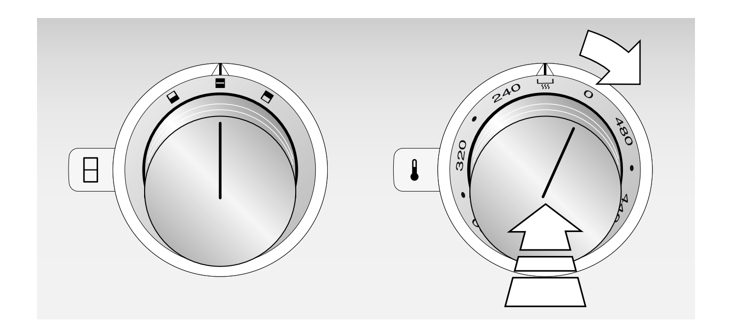
Residual heat display

The illuminated ring behind the right-hand control knob flashes after turning off as long as the appliance is too hot to safely touch it.

Keeping warm setting

In the keeping warm setting, you can keep meals warm after preparing them.

Turn the temperature control knob to the keeping warm setting. With the left-hand control knob, you can choose the whole surface or only the front or rear section.



Safety lock

For your protection, the appliance has a safety shut-off feature. Every heating operation is switched off after four hours if the appliance is not operated during this time. Even after a power outage, the heating element stays switched off. The illuminated ring behind the control knob flashes.

Turn the temperature control knob to 0. You can then operate the appliance in the way to which you are accustomed.

Settings table

The values in the settings table apply to a preheated appliance. They should only be regarded as guidelines, since more or less heat may be required depending on the type and condition of the food.

Food	Temperature	Cooking time	Notes
Meat and poultry			
Beefsteak, medium (2.5 - 3 cm; 1 - 1¼ in)	Sear at 460 - 480 °F (230 - 240 °C) Continue at 360 °F (180 °C)	Sear each side 2 min. Continue 6 - 11 min.	e.g. entrecote, fillet steak, rump steak. The steak is medium when meat juice appears on the surface.
Pork neck steak (2 cm; ¾ in)	420 - 440 °F (210 - 220 °C)	15 - 18 min.	
Veal cutlet, breaded (1.5 cm; (½ in)	380 - 400 °F (190 - 200 °C)	16 - 20 min.	Use sufficient oil so that the bread crumbs don't dry out and burn.
Small slices of beef or pork (800 - 900 g; 1lb - 1lb 5oz)	460 - 480 °F (230 - 240 °C)	6 - 8 min.	Distribute the pieces of meat well. They shouldn't touch each other.
Small slices of poultry	360 - 380 °F (180 - 190 °C)	10 - 12 min.	
Ground meat (600 g; 1lb)	460 - 480 °F (230 - 240 °C)	7 - 8 min.	
Saddle of lamb, medium (1.5 - 2.5 cm; ½ - 1 in)	Sear at 400 °F (200 °C) continue at (320 °F) (160 °C)	Sear each side 2 min. Continue 4 - 6 min.	

Food	Temperature	Cooking time	Notes
Turkey steak (1.5 cm; ½ in)	400°F - 420°F (200 - 210 °C)	8 - 15 min.	
Poultry liver (1 cm; ¼ in)	400°F - 420°F (200 - 210 °C)	3 - 5 min.	
Fish and seafood			
Fish fillet (1 cm; ¼ in)	210 - 220 °C (410°F - 430°F)	5 - 7 min.	e.g. perch, cod, catfish, haddock, plaice, angler, sole, zander
(2 cm; ¾ in)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	7 - 10 min.	
(2.5 cm; (1 in)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	15 - 17 min.	
Salmon steak (2.5 cm; 1 in)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	15 - 17 min.	
(3 cm; 1¼ in)	160 - 170 °C (320°F - 340°F)	18 - 20 min.	
Tuna steak (2.5 - 3 cm; 1 - 1¾ in)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	17 - 20 min.	
Shrimps (30 g; 1 oz)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	4 - 5 min.	
Scallops (30 g; 1 oz)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	8 - 12 min.	
Vegetables			
Eggplant, in slices (600 g; 1 lb)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	6 - 8 min.	Salt eggplants before frying, leave for 30 minutes and dry off.
Mushrooms, in slices (600 g; 1lb)	460 - 480°F (230 - 240 °C)	10 - 12 min.	
Carrot sticks (600 g; 1lb)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	8 - 10 min.	
Boiled potatoes, in slices (600 g; 1lb)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	7 - 10 min.	
Bell pepper, in strips (600 g; 1lb)	400 - 420°F (200 - 210 °C)	4 - 6 min.	
Zucchini, in slices (600 g; 1lb)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	8 - 10 min.	
Onions or leek, in rings (600 g; 1lb)	340 - 380°F (170 - 190 °C)	5 - 7 min.	
Egg dishes and desserts			
Fried eggs, scrambled eggs (4 - 6 eggs)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	4 - 6 min. per side	
Crêpes (2 - 6)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	1 - 2 min. per side	
Fruits, in slices (300 - 400 g; 10 - 14oz)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	5 - 7 min.	e.g. pineapple, apple, mango. Use clarified butter for frying. Sweeten to taste with honey or sugar.
Banana breaded with coconut (4 halves)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	6 - 9 min.	

Food	Temperature	Cooking time	Notes
Side dishes and others			
Boiled rice (500 g; 1lb)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	5 - 7 min.	
pine nuts (300 g; 10oz)	320°F (160 °C)	5 - 7 min.	Turn frequently
Boiled rice noodles (400 g; 14oz)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	4 - 5 min.	
Tofu (300 g; 10oz)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	3 - 5 min.	Turn frequently
Croutons (100 g; 14oz)	340°F (170 °C)	10 - 12 min.	Turn frequently at the start

Tips and tricks

- Only put on the food once the heating indicator has gone out. This also applies to raising the temperature between two preparations.
- Press the meat, poultry and fish pieces flat onto the frying surface with the spatula. Only turn them once they can easily be removed from the surface, in order to not destroy the fibers. Otherwise fluid can come out, which causes the food to dry out.
- Meat, poultry and fish pieces shouldn't touch each other during frying so that they don't absorb any liquid.
- Don't pierce or cut meat prior to or during cooking, in order to prevent meat juice from escaping.
- Don't salt meat, poultry and fish prior to frying, in order to prevent the extraction of water and soluble nutrients.
- Fish fillet can be rolled in flour (floured) prior to frying. This prevents it from sticking as much.
- Only turn fish fillet once if possible. First fry it on the skin side.
- Only use oils and fats that can be heated up hot and are suitable for frying, e.g. refined plant oils or concentrated butter (clarified butter).
- The frying surface is hotter in the center than in the edge zone. You can optimally spread the food around the surface, especially when cooking meals with different cooking times and required temperatures at the same time. Also pay attention to this when choosing the amount of food to cook. Rule of thumb: the thinner the food you are frying, the higher the temperature and the shorter the cooking time.
- When working with only one heating zone: select the highest setting in the temperature range specified in the cooking table or set about 10 °C more than you are accustomed to when cooking with both heating zones. Use around half the specified amount.

Using the teppan yaki with cookware

You can also use the teppan yaki for cooking with cookware. It is appropriate for cooking with gentle heat. You can first quickly heat up food on the stove if necessary, and then continue cooking it on the teppan yaki.

Approx. 280°F is sufficient for melting, thawing out and keeping warm, approx. 320 - 400°F for soaking rice and cereals and warming small portions.

Use heat-resistant cookware with a lid. Carefully place the cookware on the heating surface so that you don't accidentally scratch the stainless steel frame. Bear in mind that this cooking procedure isn't energy-efficient when the cookware is smaller than the heated surface.

If you do not want to roast on the entire roasting zone, you can select only the front or the rear area with the left-hand control knob. You can find the optimum temperature for your needs by moving the cookware.

Care and cleaning

In this chapter you will find tips and information on optimal care and cleaning of your appliance.

⚠ **WARNING**

Risk of electrical shock
Moisture entering the appliance can cause an electrical shock. Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

⚠ **WARNING**

Risk of burns
The accessible parts get hot during operation. Never touch hot parts. Keep children away.

⚠ **WARNING**

Risk of burns
Pouring water or ice cubes onto the hot frying surface produces splashes and steam. Do not bend over the appliance. Keep a safe distance.

Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use, once it has cooled down. Burnt-on residue is difficult to eliminate.

Remove coarse residues with the spatulas.

Ice cubes are better suited to cleaning the warm appliance than water because there are fewer hot splashes and steam.

Carefully remove cleaner residue prior to next use.

Cleaning the cooled-down appliance

1. Pour a little warm water (up to 250 ml = about half a pint) and dishwashing liquid onto the frying surface so that it is lightly covered.
2. Let grime soak.
3. After grime has softened, begin cleaning.

Cleaning in between frying

1. Turn off the appliance.
2. Slide 4 - 5 ice cubes over the hot frying surface with the spatulas.
3. Remove softened grime with the spatulas.
4. Turn the appliance back on. Wait to put on any food until the appliance has reached the set temperature again.

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Frying surface	Eliminate greasy residue with dish-washing liquid. For heavy grime, use our stainless steel cleaner (order number 311413). This provides dull stainless steel with a new gleam. Whitish spots may remain on the frying surface, depending on the food. Remove these with lemon juice or vinegar. Then wipe thoroughly with a damp cloth. The stainless steel frame must not come into contact with lemon juice or vinegar.
Frying surface, burnt-on grime	Once the appliance is cool, brush stubborn grime with our grill cleaner gel (order number 463582) and leave on for at least 2 hours, or overnight for heavy grime. Then rinse thoroughly and dry. Observe the information on the cleaner's packaging.
Stainless steel frame	Clean with a soft, damp cloth and a little dishwashing liquid.
Control knobs	Clean with a soft, moist cloth and a little dishwashing liquid; the cloth must not be too wet.

Do not use these cleaning agents

- Caustic or corrosive cleaners
- Do not allow acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.) to come into contact with the frame.
- Cleaners containing chlorine or large proportions of alcohol
- Oven spray
- Hard, scratchy dish-washing sponges, brushes or scourers
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Troubleshooting

You can often easily eliminate problems that may occur on your own. Before calling customer service, take into account the following information.



WARNING

Risk of electric shock

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Malfunction	Possible cause	Solution
Appliance does not heat up. Illuminated rings flash fast.	Safety shut-off: appliance has not been operated in the past four hours.	Turn the control knob to 0 and then switch on again, if necessary.
	Power outage: after a power outage, the appliance stays switched off for safety reasons.	Turn the control knob to 0 and then switch on again, if necessary.
	Overheating protection: appliance has been operated at the highest level for a very long time.	Turn the control knob to 0 and let the appliance cool down.
Appliance does not heat up. Illuminated rings do not light up.	Installation error	Check correct fitting of the connecting cable to the control panel. The plug must engage.
The frying surface becomes curved during operation.	This is due to material expansion during heating up.	This is normal.
The corners of the appliance curve upwards slightly during operation.	The heat causes the cooktop's metal to expand.	This is normal. No curving is visible after cooling down.

Customer service

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.

When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the type plate with these numbers on the bottom of the appliance. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.	FD-Nr.

Customer Service ☏

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

USA 877 442 4436
toll-free

CANADA 800 828 9165

You can rely on the manufacturer’s expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

Table des Matières

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.gaggenau.com** et la boutique en ligne : **www.gaggenau-eshop.com**

Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale

⚠ **AVERTISSEMENT**

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ **ATTENTION**

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS : Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

 CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou une télécommande externe.

Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

a) Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
b) Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilée, steak au poivre flambé).
c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

a) ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
b) NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
c) NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
d) Utiliser un extincteur uniquement si :
   - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
   - L'incendie est de petite ampleuret contenu dans la zone où il s'est déclaré.
   - Le service d'incendie est appelé.
   - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Le versement d'eau ou de glaçons sur la plaque de cuisson chaude provoque des projections et un dégagement de vapeur d'eau.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie
L'huile et la graisse très chaudes s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser de l'huile et de la graisse chaudes sans surveillance. Ne jamais éteindre un incendie avec de l'eau. Éteindre le foyer. Étouffer les flammes avec précaution au moyen d'un couvercle, d'une couverture antifeu ou équivalent.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Lorsque le couvercle est fermé, il peut se produire une accumulation de chaleur. Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des

éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer desblessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaceschaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilée, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Seulement si le couvercle (VD) est monté : ne fermez pas couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe auxparents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au–dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Ne pas faire tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être plongés dans de l'eau.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique vitriée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).

Tourner toujours les poignées an qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d' ignition de matériaux inammables, de déversements et de brûlures.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique
L'isolation des câbles d'appareils électriques peut fondre sur des parties très chaudes des appareils. Éviter tout contact du cordon d'alimentation d'appareils électriques avec des parties très chaudes de ces derniers.

S'assurer que les cuvettes de propreté ou cuvettes ramasse-gouttes sont bien en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'abîmer le câblage ou les composants inférieurs.

AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter tout mise en circuit accidentelle.

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer.

AVERTISSEMENT

Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer des anomalies congénitales ou des troubles de la reproduction.

Causes des dommages

La surface de cuisson en inox est robuste et lisse ; avec le temps, elle va présenter des traces d'usage, de la même façon qu'une bonne poêle. Ces traces n'affectent en rien la qualité de fonctionnement. Une légère coloration jaunâtre de la surface en inox est normale.

ATTENTION

Rayures ou encoches sur la surface de cuisson
Ne coupez jamais avec un couteau directement sur la surface de cuisson. Pour retourner les aliments, utilisez les spatules fournies. Ne tapez pas sur la surface de cuisson avec les spatules.

ATTENTION

Feuilles et matières plastiques
Sur la surface de cuisson très chaude, les feuilles d'aluminium et la vaisselle en plastique fondent. Ne posez jamais de barquette en feuille d'aluminium sur la surface de cuisson. Ne posez jamais d'objets en plastique ou à poignée en plastique sur la surface de cuisson.



ATTENTION

Accessoires inadaptés
Ne posez jamais sur le teppan yaki le couvercle en verre du cuiseur vapeur.



ATTENTION

Anomalie
Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours ramener les manettes de commande en position zéro.

Protection de l'environnement

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

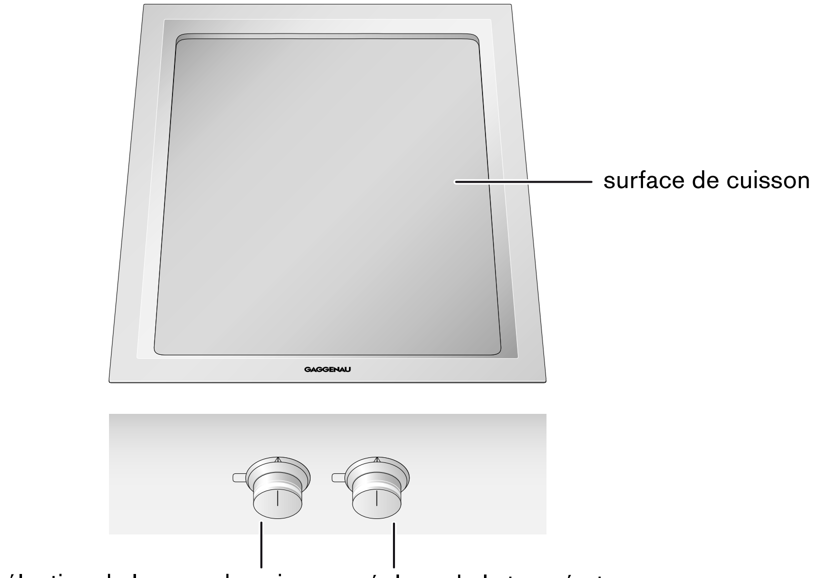
Conseils d'économie d'énergie

- Préchauffez le teppan yaki seulement jusqu'à ce qu'il atteigne la température voulue.
- Si vous avez de petites quantités à préparer, profitez de la possibilité de n'allumer que la zone de cuisson avant ou arrière.
- Utilisez la partie extérieure de la plaque pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits pendant que vous continuez à rôtir au milieu.

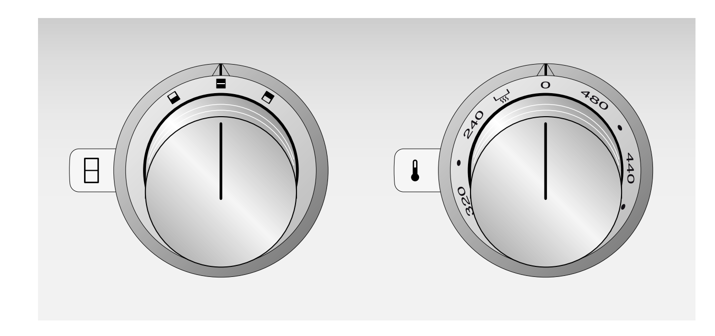
Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

Teppan yaki



Manettes de commande



Avec la manette droite, choisissez une température comprise entre 240 et 480° F (120 - 240 °C) ou le niveau de maintien au chaud ♨.

Avec la manette gauche, choisissez les zones de cuisson :

■/■	les deux zones de cuisson fonctionnent
□/■	seule la zone avant fonctionne
■/□	seule la zone arrière fonctionne

Anneau lumineux

Les manettes de commande disposent d'un anneau lumineux pouvant signaler plusieurs états. Vous trouverez d'autres indications au chapitre "Remédier aux incidents".

À gauche	À droite	marche	Signification
○	○	éteint	appareil éteint
●	●	allumage continu	appareil allumé
●	☼	clignotement lent	appareil en marche, chauffage en cours
○	☼	clignotement lent	indicateur de chaleur résiduelle
○	☼	clignotement rapide	coupure de sécurité, panne d'électricité
☼	☼	clignotement rapide en alternance	défaut de montage

○ anneau lumineux éteint

● anneau lumineux allumé

☼ l'anneau lumineux clignote

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

Spatule (2)	Pour retourner les aliments

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

VA 440 010	Couvercle en inox
VA 420 000	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
VA 420 001	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement, avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 420 010	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie
VA 420 011	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie, avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 450 400	Rallonge 38 cm (15 “)

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Fonctionnement

Avant la première utilisation

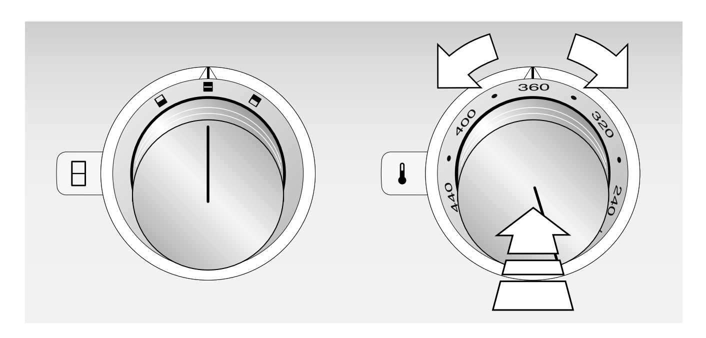
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, respectez les instructions suivantes :

1 nettoyez à fond l'appareil et ses accessoires.

2 faites préchauffer l'appareil à 400°F pendant quelques minutes de façon à éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

Mise en marche

Enfoncez la manette de température et tournez-la vers la gauche ou la droite jusqu'à la température voulue, entre 240 et 480° F (120 - 240 °C).



Si vous ne voulez pas griller sur toute la surface de chauffe, vous pouvez sélectionner seulement la partie avant ou la partie arrière, au moyen de la manette de gauche. Appuyez sur la manette de gauche et choisissez la zone de cuisson voulue ⬓ ou ⬒.

L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote tant que l'appareil chauffe. Une fois que la température réglée est atteinte, l'anneau lumineux reste allumé en continu.

Après le préchauffage, enduisez la surface de cuisson d'une couche uniforme d'huile ou de graisse avec la spatule ou un pinceau résistant à la chaleur (pinceau silicone par exemple). Posez les aliments directement sur la plaque, sans casserole ni poêle. Pour retourner les aliments, utilisez les spatules fournies.

Arrêt

Tournez la manette en position 0.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Lorsque le couvercle est fermé, il peut se produire une accumulation de chaleur. Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

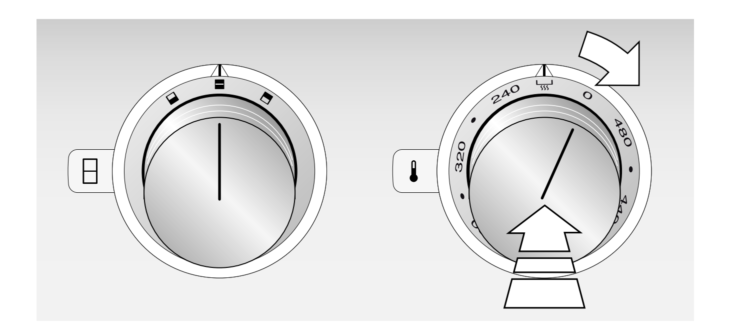
Indicateur de chaleur résiduelle

L'anneau lumineux situé derrière la manette droite clignote après l'arrêt, tant que l'appareil est trop chaud pour pouvoir être touché sans risque.

Niveau de maintien au chaud

Cette fonction vous permet de garder chauds les mets déjà cuits.

Mettez la manette de température sur le niveau de maintien au chaud . La manette gauche vous permet de choisir toute la surface ou seulement la zone avant ou la zone arrière.



Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. L'appareil allumé s'éteint automatiquement au bout de 4 heures si pendant ce laps de temps, aucune action de l'utilisateur sur une commande n'a eu lieu. Après une panne d'électricité, la résistance chauffante reste également éteinte. L'anneau lumineux situé derrière la manette de température clignote.

Tournez la manette de température en position 0, afin de pouvoir remettre l'appareil normalement en marche.

Tableau de réglage

Les valeurs du tableau de réglage sont valables pour l'appareil préchauffé. Elles sont purement indicatives et peuvent varier en fonction de la nature et de l'état des aliments.

Aliment	Température	Temps de cuisson	Remarques
Viandes et volailles			
Steak de bœuf, à point (2,5 à 3 cm)	saisir à 460 - 480°F (230 - 240 °C) puis cuire à 360°F (180 °C)	saisir 2 min par côté cuire 6 à 11 min	exemple : entrecôte, filet, romsteck. Le steak est à point lorsque le jus de la viande ressort en surface.
Steak de porc dans l'échine (2 cm)	420 - 440°F (210 - 220 °C)	15 - 18 min	
Escalope de veau, panée (1,5 cm)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	16 - 20 min	Utilisez assez d'huile pour que la panure ne se dessèche pas et ne brûle pas.

Aliment	Température	Temps de cuisson	Remarques
Émincé de bœuf ou de porc (800 - 900 g)	460 - 480°F (230 - 240 °C)	6 - 8 min	Bien répartir les morceaux de viande, de façon qu'ils ne se touchent pas.
Émincé de volailles (800 - 900 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	10 - 12 min	
Viande hachée (600 g)	460 - 480°F (230 - 240 °C)	7 - 8 min	
Carré d'agneau, à point (1,5 - 2,5 cm)	saisir à 400°F (200 °C) puis cuire à 320°F (160 °C)	saisir 2 min par côté cuire 4 à 6 min	
Steak de dinde (1,5 cm)	400°F - 420°F (200 - 210 °C)	8 - 15 min	
Foie de volailles (1 cm)	400°F - 420°F (200 - 210 °C)	3 - 5 min	
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson (1 cm)	210 - 220 °C (410°F - 430°F)	5 - 7 min	exemple : perche, cabillaud, pangasius, aiglefin, carrelet, lotte, sole, sandre
(2 cm)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	7 - 10 min	
(2,5 cm)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	15 - 17 min	
Steak de saumon (2,5 cm)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	15 - 17 min	
(3 cm)	320 - 340°F (160 - 170 °C)	18 - 20 min	
Steak de thon (2,5 - 3 cm)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	17 - 20 min	
Crevettes (30 g chacune)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	4 - 5 min	
Noix de Saint-Jacques (30 g chacune)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	8 - 12 min	
Légumes			
Aubergines, émincées (600 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	6 - 8 min	Avant la cuisson, salez et laissez reposer les aubergines 30 minutes. Ensuite, séchez-les.
Champignons de couche, émincés (600 g)	460 - 480°F (230 - 240 °C)	10 - 12 min	
Carottes, en julienne (600 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	8 - 10 min	
Pommes de terre, cuites, émincées (600 g)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	7 - 10 min	
Poivron, en lanières (600 g)	400°F - 420°F (200 - 210 °C)	4 - 6 min	
Courgettes, émincées (600 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	8 - 10 min	
Oignons ou poireau, en rondelles (600 g)	340 - 380°F (170 - 190 °C)	5 - 7 min	
Plats à base d'œufs et plats sucrés			
Œufs sur le plat, œufs brouillés (4 - 6 œufs)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	4 à 6 min par côté	
Crêpes (2 à 6)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	1 à 2 min par côté	

Aliment	Température	Temps de cuisson	Remarques
Fruits en tranches (300 à 400 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	5 - 7 min	Exemple : ananas, pommes, mangues. Pour la cuisson, utilisez du beurre clarifié. Sucrez à volonté avec du sucre ou du miel.
Banane en noix de coco (4 moitiés)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	6 - 9 min	
Garnitures et divers			
Riz, cuit (500 g)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	5 - 7 min	
Pignons de pin (300 g)	320°F (160 °C)	5 - 7 min	retournez fréquemment
Pâtes de riz, cuites (400 g)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	4 - 5 min	
Tofu (300 g)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	3 - 5 min	retournez fréquemment
Cubes de pain blanc / croûtons (100 g)	340°F (170 °C)	10 - 12 min	au début, retournez fréquemment

Conseils et astuces

- Pour placer les aliments sur la plaque, attendez que le voyant de préchauffage soit éteint. Faites de même si vous augmentez la température entre deux cuissons.
- Avec la spatule, appuyez sur les morceaux de viande, de volailles ou de poisson pour qu'ils reposent bien à plat sur la plaque. Retournez-les seulement lorsqu'ils se détachent facilement de la plaque, afin de ne pas détruire les fibres. Sinon, le liquide qui risque de s'écouler va provoquer le dessèchement de l'aliment.
- Pendant la cuisson, faites en sorte que les morceaux de viande, de volaille ou de poisson ne se touchent pas afin qu'ils ne laissent pas sortir de liquide.
- Afin d'empêcher la sortie de jus, ne piquez pas et n'entaillez pas la viande avant ni pendant la cuisson.
- Ne salez pas les viandes, volailles et poissons avant la cuisson, afin de ne pas perdre l'eau et les éléments nutritifs solubles.
- Vous pouvez rouler les filets de poisson dans la farine avant la cuisson. Ainsi, ils adhéreront moins fortement.
- Si possible, retournez les filets de poisson une seule fois. Faites-les cuire d'abord du côté de la peau.
- Utilisez seulement des huiles et graisses compatibles avec ce type de cuisson et supportant bien la chaleur, comme des huiles végétales raffinées ou du beurre fondu (beurre clarifié).
- La surface de cuisson est plus chaude au milieu que sur les bords. Vous pouvez répartir les mets à cuire de manière optimale sur la plaque de cuisson, en particulier si vous faites cuire en même temps des aliments demandant des durées et des températures de cuisson différents. Tenez-en compte dans la sélection de la quantité d'aliments. Règle de base : plus l'aliment à cuire est mince, plus la température sera élevée et plus la durée de cuisson sera courte.
- Si vous utilisez une seule zone : choisissez le réglage le plus élevé de la gamme de température indiquée dans le tableau de cuisson ou réglez à 10°C de plus que lorsque vous faites cuire avec deux zones. Utilisez environ la moitié de la quantité indiquée.

Utilisation du teppan yaki avec des récipients de cuisson

Vous pouvez aussi utiliser le teppan yaki avec des récipients de cuisson. Les cuissons les mieux adaptées sont celles qui requièrent un faible apport de chaleur. Vous pouvez, si nécessaire, d'abord faire chauffer rapidement les aliments sur la table de cuisson, puis poursuivre la cuisson sur le teppan yaki.

Pour faire fondre, décongeler et maintenir au chaud, une température de 280°F environ est suffisante alors que pour faire gonfler le riz et les céréales ainsi que pour chauffer des quantités peu importantes, il faut une température d'environ 320-400°F.

Utilisez des récipients de cuisson résistants à la chaleur et munis d'un couvercle. Posez le récipient de cuisson avec précaution sur la surface chauffante de façon à ne pas rayer le cadre en inox. Remarque : ces méthodes de cuisson ne sont pas très économes en énergie, car le récipient de cuisson est plus petit que la surface chauffée.

Si vous n'avez pas besoin de toute la surface de cuisson, vous pouvez sélectionner seulement la partie avant ou la partie arrière au moyen de la manette de gauche. En déplaçant l'ustensile de cuisson, vous pouvez trouver la température convenant le mieux à votre mets à cuire.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Risque de choc électrique
La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure
Les parties accessibles chauffent lorsque la table est allumée. Ne touchez jamais aux parties très chaudes. Tenez les enfants à distance.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure
Le versement d'eau ou de glaçons sur la plaque de cuisson chaude provoque des projections et un dégagement de vapeur d'eau. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Les résidus brûlés sont difficiles à enlever.

Éliminez les résidus grossiers à l'aide des spatules.

Pour nettoyer l'appareil encore chaud, utilisez des glaçons plutôt que de l'eau, de façon à produire moins de projections brûlantes et à générer moins de vapeur d'eau.

Avant de réutiliser la plaque de cuisson, éliminez soigneusement les restes de produit nettoyant.

Nettoyage de l'appareil refroidi

1 Mettre un peau d'eau chaude (maximum 250 ml) et de produit à vaisselle sur la surface de cuisson de façon que cette dernière soit légèrement recouverte.
2 Laisser tremper les salissures.
3 Une fois que les salissures sont mouillées, commencer le nettoyage.

Nettoyage entre deux cuissons

1 Éteindre l'appareil.

2 Passer 4 à 5 glaçons sur la surface chaude au moyen des spatules.

3 Avec les spatules, enlever les salissures mouillées.

4 Rallumer l'appareil. Pour poser les aliments sur la plaque, attendre que la température voulue soit à nouveau atteinte.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surface de cuisson	Enlevez les résidus graisseux avec du produit à vaisselle. Pour les salissures tenaces, utilisez notre nettoyant à inox (référence 311413) pour redonner du brillant à la surface de cuisson. Selon les aliments cuits, des taches blanchâtres peuvent rester à la surface de la plaque. Pour les enlever, utilisez du jus de citron ou du vinaigre. Essuyez ensuite soigneusement avec une éponge ou un torchon humides. Évitez tout contact de jus de citron ou de vinaigre avec le cadre en inox.
Surface de cuisson, salissures brûlées	L'appareil étant froid, enduisez les salissures tenaces de notre gel nettoyant (référence 463582) et laissez agir au moins 2 heures, voire toute la nuit si la plaque est très sale. Rincez ensuite soigneusement et séchez. Respectez les instructions figurant sur l'emballage du nettoyant.
Cadre en inox	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle.
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.

N'utilisez pas ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Évitez tout contact de nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.) avec le cadre.
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, abrasives, brosses ou tampons à récurer
- Rincez soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Anomalies – que faire ?

Dans de nombreux cas, vous pourrez remédier vous-même facilement aux anomalies. Avant de contactez le service après-vente, veuillez vérifier les points suivants :



AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique
Les réparations non-conformes sont source de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien après-vente formé par nos soins. Si l'appareil est défectueux, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou désactivez le coupe-circuit concerné sur le tableau électrique. Appelez le service après-vente.

Anomalie	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux clignotent à cadence rapide.	Coupure de sécurité : aucune action n'a été faite pendant 4 heures.	Ramener les manettes à 0, puis rallumer le cas échéant.
	Panne d'électricité : après une panne d'électricité, l'appareil s'éteint pour des raisons de sécurité.	Ramener les manettes à 0, puis rallumer le cas échéant.
	Protection contre la surchauffe : l'appareil a fonctionné très longtemps à la puissance maximale.	Tourner la manette à 0 et laisser l'appareil refroidir.
L'appareil ne chauffe pas. Les anneaux lumineux ne sont pas allumés.	défaut de montage	Vérifier que le câble de jonction au pupitre de commande est bien posé. Le connecteur doit se verrouiller.
La surface de cuisson se gondole pendant le fonctionnement.	Dilatation du matériau durant la cuisson.	Cela est normal.
Pendant le fonctionnement, les coins de l'appareil peuvent se bomber légèrement vers le haut.	La chaleur provoque la dilatation du métal de la table de cuisson.	Cela est normal. Une fois que la table a refroidi, le bombement n'est plus visible.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

Service après-vente ☏

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 800 828 9165

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Contenido

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.gaggenau.com** y también en la tienda online: **www.gaggenau-eshop.com**

Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso

⚠ AVISO

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

⚠ ATENCION

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj conmutador horario o un mando a distancia externo.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
d) Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
d) Use un extinguidor sólo si:
   - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
   - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
   - Alguien llamó al departamento de bomberos.
   - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

AVISO

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

AVISO

NUNCA cubra ranuras, orificios ni conductos en la parte inferior del horno ni cubra toda una rejilla con materiales como papel de aluminio. Al hacerlo, bloquea el flujo de aire a través del horno. Los revestimientos de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y causar un peligro de incendio.

AVISO

Peligro de quemaduras
Al verter agua o depositar cubos de hielo sobre la zona de freír caliente, se producen salpicaduras y vapor de agua.

AVISO

Peligro de incendio
El aceite y la grasa calientes son altamente inflamables. Nunca deje aceite ni grasa calientes sin supervisión. Nunca extinga un incendio con agua. Apague la zona de cocina. Sofoque las llamas con cuidado con una tapa, una manta ignífuga o un objeto similar.

AVISO

Peligro de quemaduras
Si permanece cerrada la cubierta del equipo, el calor se acumula. Cierre la cubierta del equipo solamente cuando éste ya se haya enfriado. Nunca encienda el equipo con su cubierta cerrada. No utilice la cubierta del equipo para mantener calientes las ollas ni para dejarlas ahí puestas.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que

los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

AVISO

Peligro de quemaduras
Solo con la cubierta del aparato montada (VD): No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCION

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

No humedezca los elementos de calentamiento desmontables; estos nunca deben sumergirse en agua.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.
El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

AVISO

Peligro de descarga eléctrica
En las partes calientes del equipo se puede fundir el aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos. Nunca deje que entren en contacto los cables de conexión de los aparatos eléctricos con partes calientes del equipo.

Asegúrese de que los platillos reflectantes o los bols recogegotas estén en su lugar: La ausencia de estos bols o platillos durante la cocción puede provocar daños en el cableado o en los componentes que se encuentran debajo de estos.

AVISO

No hacer funcionar bien las perillas puede ocasionar lesiones personales y daños al electrodoméstico.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

AVISO

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer.

AVISO

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan defectos congénitos u otro daño reproductivo.

Causas para los daños

La zona de freír de acero inoxidable es robusta y lisa, si bien con el tiempo pueden aparecer marcas de uso, como sucede en una sartén de calidad. Esto no afecta en absoluto a su utilidad. Es normal que surja una leve decoloración amarilla en la zona de freír de acero inoxidable.

ATENCION

Arañazos o marcas en la zona de freír
No utilice nunca cuchillos para cortar sobre la zona de freír. Para dar la vuelta a los alimentos, utilice la espátula suministrada. No golpee con la espátula sobre la zona de freír.

ATENCION

Papel de aluminio y plásticos
El papel de aluminio y los instrumentos de cocina de plástico se derriten al permanecer sobre la zona de freír caliente. No caliente nunca recipientes de papel de aluminio sobre la zona de freír. No deposite nunca objetos de plástico o con un mango de plástico sobre la zona de freír.



ATENCION

Accesorios no indicados
No coloque nunca la tapa de cristal del aparato de cocción al vapor sobre el Teppan Yaki.



ATENCION

Fallas en el funcionamiento
Siempre coloque la perilla de mando en cero cuando no se esté usando el equipo.

Protección del medio ambiente

Saque el equipo de su empaque y elimine éste de forma ecológica.

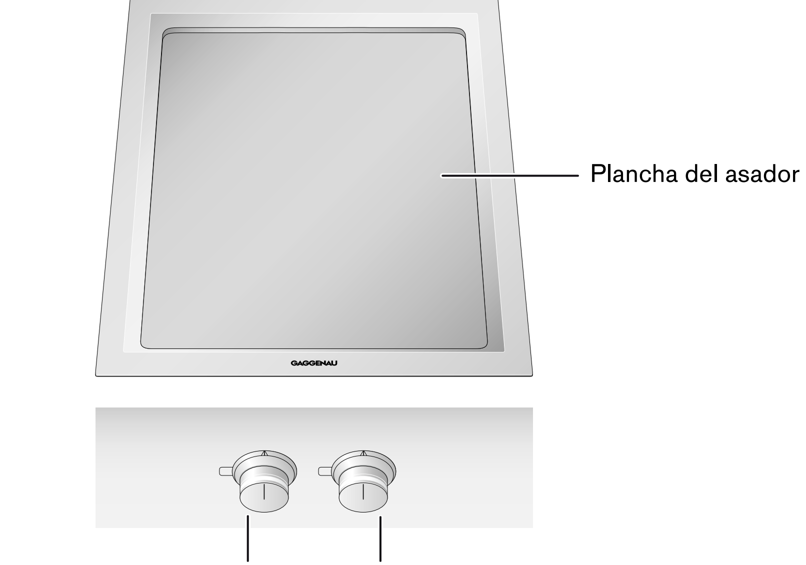
Consejos para ahorrar energía

- Precaliente el Teppan Yaki solamente hasta que alcance la temperatura deseada.
- Para preparar porciones pequeñas, aproveche la posibilidad de encender solamente el área de cocción delantera o trasera.
- Utilice el área del borde de la plancha para mantener calientes los alimentos ya cocidos, mientras sigue cocinando en el centro.

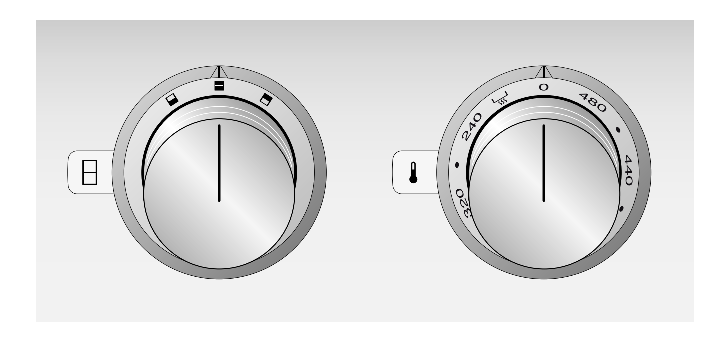
Su aparato nuevo

Aquí aprende a familiarizarse con su aparato nuevo además de obtener información acerca del accesorio.

Teppan Yaki



Perilla de mando



Con la perilla de mando derecha seleccione la temperatura entre 240 y 480° F (120 - 240 °C) o el nivel para mantener calientes los alimentos ♨ .

Con la perilla de mando izquierda se seleccionan las zonas de cocción:

■■	Ambas zonas de cocción en uso
□■	Sólo la zona de cocción delantera está en uso
■□	Sólo la zona de cocción trasera está en uso

Indicación en el anillo luminoso

Las perillas de mando están equipadas con un anillo luminoso con diferentes posibilidades de visualización. Encontrará mayores indicaciones en el capítulo "Resolver las fallas".

Izquierda	Derecha	Mensaje	Significado
○	○	Apagado	Equipo apagado
●	●	Brillo constante	Equipo encendido
●	☀	Parpadeo lento	Equipo encendido, se está calentando
○	☀	Parpadeo lento	Indicación del calor restante
○	☀	Parpadeo rápido	Protección contra sobrecalentamiento, desconexión de seguridad, corte de luz
☀	☀	Parpadeo rápido alternado	Error de montaje

○ Anillo luminoso apagado
● Anillo luminoso encendido
☀ Anillo luminoso parpadea

Accesorio

El accesorio siguiente forma parte del suministro:

Espátula (2)	Para darle la vuelta a los alimentos

Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

VA 440 010	Cubierta de acero inoxidable del aparato
VA 420 000	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con superficie corrida
VA 420 001	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con cubierta de equipo/barra de compensación
VA 420 010	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta
VA 420 011	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta con cubierta de equipo/barra de compensación
VA 450 400	Prolongación del aparato 15 “ (38 cm)

Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

Mando

Antes del primer uso

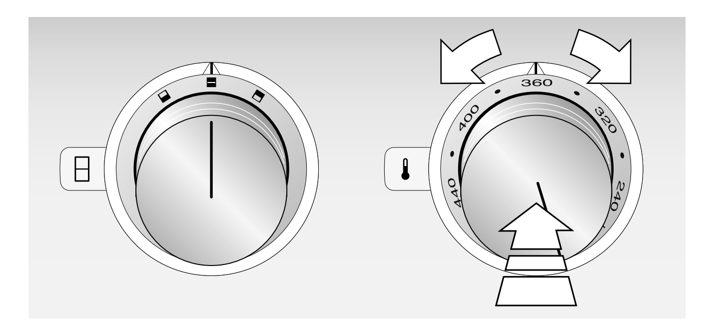
Respete las siguientes indicaciones antes del primer uso:

1 Limpie completamente el aparato y los accesorios.

2 Caliente el aparato durante unos minutos a 400°F. De esta forma eliminará los posibles olores nuevos y suciedades.

Conectar

Presione la perilla de mando de temperatura y gírela hacia la izquierda o la derecha hasta la temperatura deseada entre 240 y 480° F (120 -240 °C).



En caso de que no quiera asar en toda la zona de calor, puede seleccionar con la perilla de mando izquierda solamente el área delantera o trasera. Presione la perilla de mando izquierda y seleccione la zona de calor deseada ▄ o bien ▀.

El anillo luminoso detrás de la perilla de mando parpadea mientras el equipo está calentándose. Al alcanzar la temperatura seleccionada, el anillo luminoso se ilumina continuamente.

Después del periodo de calentamiento, extienda un poco de aceite o grasa con una espátula o una brocha resistente al calor (p. ej. una brocha de silicón) de manera uniforme sobre la plancha del asador. Coloque los alimentos directamente, sin ollas ni sartenes, sobre la plancha del asador. Utilice la espátula incluida para voltear los alimentos.

Apagar

Gire la maneta de mando hasta la posición 0.



AVISO

Peligro de quemaduras
Si permanece cerrada la cubierta del equipo, el calor se acumula. Cierre la cubierta del equipo solamente cuando éste ya se haya enfriado. Nunca encienda el equipo con su cubierta cerrada. No utilice la cubierta del equipo para mantener calientes las ollas ni para dejarlas ahí puestas.

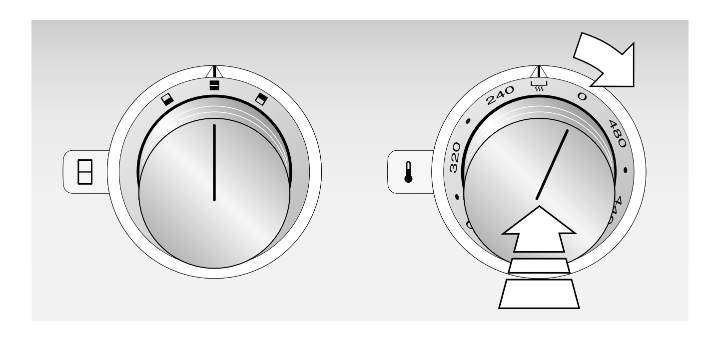
Visualización del calor restante

El anillo luminoso detrás de la perilla de mando derecha parpadea después de apagar el equipo mientras éste está todavía demasiado caliente como para tocarlo sin peligro.

Nivel para mantener calientes los alimentos

En el nivel para mantener calientes los alimentos se pueden mantener éstos calientes después de prepararlos.

Gire la perilla de mando de temperatura hasta el nivel para mantener calientes los alimentos . Con la perilla de mando izquierda se puede seleccionar toda la superficie o solamente el área delantera o trasera.



Desconexión de seguridad

Para su protección, el equipo está equipado con un sistema de desconexión de seguridad. Cada proceso de calentamiento se desconecta después de 4 horas si no se realiza un manejo en este periodo. También después de un corte de luz, el quemador permanece desconectado. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando de temperatura parpadea.

Gire hasta 0 la perilla de mando de temperatura, y se podrá poner en funcionamiento el equipo de forma habitual.

Tabla de ajustes

Los valores de la tabla de ajustes se refieren a un equipo precalentado. Solamente sirven como orientación, porque según el tipo y estado de los alimentos se requiere más o menos calor.

Alimentos	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Carnes y aves			
Filete de res, término medio (2.5 - 3 cm; 1 - 1¼ in)	sofreír a 460 - 480°F (230 - 240 °C) seguir cocinando a 360°F (180 °C)	sofreír 2 min. por lado seguir cocinando por 6 - 11 min	p. ej. entrecot, solomillo, bife de chorizo. El filete está cocinado a término medio cuando el jugo de la carne sale por la superficie.
Hamburguesa de cerdo (2 cm; ¾ in)	420 - 440°F (210 - 220 °C)	15 - 8 min.	
Milanesa de ternera (1.5 cm; ½ in)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	16 - 20 min.	Utilice suficiente aceite para que el empanizado no se seque y se queme.

Alimentos	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Ragú de res o cerdo (800 - 900 g)	460 - 480°F (230 - 240 °C)	6 - 8 min.	Distribuya bien las piezas de carne, no deben tocarse.
Ragú de aves (800 - 900 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	10 - 12 min.	
Carne molida (600 g)	460 - 480°F (230 - 240 °C)	7 - 8 min.	
Lomo de cordero, término medio (1.5 - 2.5 cm; ½ - 1 in)	sofreír a 400°F (200 °C) seguir cocinando a 320°F (160 °C)	sofreír 2 min. por lado seguir cocinando por 4 - 6 min	
Filete de pavo (1.5 cm; ½ in)	400°F - 420°F (200 - 210 °C)	8 - 15 min.	
Hígado de ave (1 cm; ¼ in)	400°F - 420°F (200 - 210 °C)	3 - 5 min.	
Pescados y mariscos			
Filete de pescado (1 cm; ¼ in)	210 - 220 °C (410°F - 430°F)	5 - 12 min.	p. ej. perca, abadejo, pangasio, eglefino, platija, rape, lenguado, lucio
(2 cm; ¾ in)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	7 - 10 min.	
(2.5 cm; 1 in)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	15 - 17 min.	
Filete de salmón (2.5 cm; 1 in)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	15 - 17 min.	
(3 cm; 1¼ in)	160 - 170 °C (320°F - 340°F)	18 - 20 min.	
Filete de atún (2.5 - 3 cm; 1 - 1¾ in)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	17 - 20 min.	
Camarones (de 30 g c/u)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	4 - 5 min.	
Vieiras (de 30 g c/u)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	8 - 12 min.	
Verduras			
Berenjenas en rodajas (600 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	6 - 8 min.	Poner sal a las berenjenas antes de asarlas y dejarlas reposar unos 30 minutos. A continuación, secarlas.
Champiñones en rodajas (600 g)	460 - 480°F (230 - 240 °C)	10 - 8 min.	
Zanahoras en palitos (600 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	8 - 10 min.	
Papas, cocidas, en rodajas (600 g)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	7 - 10 min.	
Pimiento en tiras (600 g)	400 - 420°F (200 - 210 °C)	4 - 6 min.	
Calabacitas en rodajas (600 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	8 - 12 min.	
Cebollas o poro, en anillos (600 g)	340 - 380°F (170 - 190 °C)	5 - 7 min.	
Huevos y dulces			
Huevos estrellados, huevos revueltos (4 - 6 huevos)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	4 - 6 min. por lado	

Alimentos	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Crepas (2 - 6 piezas)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	1 - 2 min. por lado	
Frutas en rodajas (300 - 400 g)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	5 - 12 min.	p. ej. piñas, manzanas, mangos. Utilice mantequilla clara para freír. Endulce al gusto con azúcar o miel.
Plátanos en cubierta de coco (4 mitades)	360 - 380°F (180 - 190 °C)	6 - 9 min.	
Guarniciones y otros			
Arroz, cocido (500 g)	380 - 400°F (190 - 200 °C)	5 - 7 min.	
Piñones (300 g)	320°F (160 °C)	5 - 7 min.	voltearlos varias veces
Fideos de arroz, cocidos (400 g)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	4 - 5 min.	
Tofu (300 g)	400 - 440°F (200 - 220 °C)	3 - 12 min.	voltearlos varias veces
cubitos de pan blanco/crutones (100 g)	340°F (170 °C)	10 - 12 min.	voltear varias veces al principio

Consejos y trucos

- No coloque el alimento hasta que se haya apagado el indicador de calentamiento. Lo mismo sucede si aumenta la temperatura entre dos preparaciones.
- Presione con la espátula las piezas de carne, ave o pescado sobre la zona de freír. Déles la vuelta cuando se desprendan con facilidad de la placa, para evitar así que se rompan las fibras. De lo contrario, puede derramarse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.
- Para no perder líquido, no debe manipular las piezas de carne, ave y pescado durante la cocción.
- No corte ni pinche la carne durante la cocción para evitar la pérdida de jugo.
- No sale la carne, aves o pescado antes de la cocción para evitar la pérdida de agua y nutrientes solubles.
- Puede rebozar en harina (enharinar) las piezas de pescado antes de la cocción. Así se pegará menos.
- Si es posible, de la vuelta a los filetes de pescado solo una vez. Cocine en primer lugar el lado de la piel.
- Utilice solo aceites o grasas resistentes a altas temperaturas de uso alimenticio, como por ejemplo aceites vegetales refinados o manteca derretida (mantequilla clarificada).
- La plancha se calienta más en el centro que en los bordes. Especialmente cuando cocine al mismo tiempo alimentos con diferentes tiempos de cocción y necesidades de temperatura, puede distribuir de forma óptima los alimentos sobre la plancha. Tome en cuenta esto también al elegir la cantidad del alimento. Regla general: Mientras más delgados sean los alimentos que se van a asar, más alta debe ser la temperatura y más breve debe ser el tiempo de cocción.
- Al trabajar sólo con una zona de calor: Seleccione el ajuste más alto en cada caso del nivel de temperatura indicado en la tabla de cocción, o ponga aproximadamente 10 °C más de lo que está acostumbrado a usar al cocinar con ambas zonas de calor. Utilice aproximadamente la mitad de la cantidad indicada.

Uso del Teppan Yaki con batería de cocina

También puede usar su Teppan Yaki para la preparación de alimentos con batería de cocina. Los procedimientos de cocción más adecuados son los que precisan menos suministro de calor. Puede calentar primero de forma rápida los alimentos en su placa de cocción y continuar con la cocción en el Teppan Yaki.

Para fundir, descongelar y mantener caliente son suficientes unos 280°F apróx, para hinchamiento de arroz y cereales y para el calentamiento de cantidades pequeñas a unos 320-400°F apróx.

Utilice batería de cocción con tapa resistente al calor. Coloque la batería de cocina con precaución sobre la superficie calefactora de modo que no roce involuntariamente el marco de acero inoxidable. Tenga en cuenta que este procedimiento de cocción no se ha de catalogar como de ahorro energético si la batería de cocina es más pequeña que la superficie calentada.

En caso de no necesitar toda la superficie para asar, puede seleccionar sólo el área delantera o trasera con la perilla de mando izquierda. Desplazando las ollas puede encontrar la temperatura óptima para su aplicación.

Cuidado y limpieza

En este capítulo encontrará consejos e indicaciones sobre un cuidado óptimo y limpieza de su aparato.

⚠ **AVISO**

Peligro de descarga eléctrica
La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No use una hidrolavadora ni un limpiador por vapor.

⚠ **AVISO**

Riesgo de quemaduras
Al estar en funcionamiento, las partes accesibles se calientan mucho. Nunca toque las partes calientes. Mantenga alejados a los niños.

⚠ **AVISO**

Peligro de quemaduras
Al verter agua o cubos de hielo sobre la plancha caliente se forman salpicadura y vapor de agua. No se incline sobre el equipo. Mantenga una distancia de seguridad.

Limpieza del equipo

Limpie el equipo después de cada uso cuando se haya enfriado. Los restos pegados y quemados son muy difíciles de quitar.

Retire los restos grandes con la espátula.

Es mejor utilizar cubos de hielo que agua para limpiar el equipo caliente, porque se forman menos salpicaduras calientes y vapor de agua.

Retire con cuidado los restos de limpiador antes del siguiente uso.

Limpieza del equipo frío

1 Ponga algo de agua caliente (máx. 250 ml) y jabón lavatrastes sobre la parrilla, hasta que esté ligeramente cubierta.
2 Deje que se vaya ablandando la suciedad.
3 Una vez que se haya aflojado la suciedad, comience con la limpieza.

Limpieza intermedia entre dos sesiones de asado

1 Apague el equipo.
2 Mueva 4 o 5 cubos de hielo con la espátula sobre la parrilla caliente.
3 Retire la suciedad reblandecida con la espátula.
4 Vuelva a encender el equipo. No coloque los alimentos hasta que el equipo haya alcanzado nuevamente la temperatura seleccionada.

Parte del equipo/ Superficie	Limpieza recomendada
Plancha del asador	Retire los restos grasosos con jabón lavatrastes. Para la suciedad rebelde utilice nuestro limpiador de acero inoxidable (número de pedido 311413). Con ello, la plancha recupera su brillo. Según el tipo de alimentos, pueden quedar manchas blancuzcas en la plancha. Retírelas con jugo de limón o vinagre. A continuación frote a fondo con agua. El jugo de limón o el vinagre no deben entrar en contacto con el marco de acero inoxidable.
Plancha del asador, suciedad quemada y adherida	Con el equipo frío, unte la suciedad rebelde con nuestro limpiador de parrillas (número de pedido 463582) y déjelo actuar por lo menos 2 horas; de haber mucha suciedad, toda la noche. A continuación enjuage a fondo y seque. Siga las indicaciones en el empaque del limpiador.
Marco de acero inoxidable	Limpie el marco de acero inoxidable con un trapo suave y húmedo y un poco de jabón lavatrastes.
Perilla de mando	Limpiar con un trapo suave y húmedo y un poco de jabón lavatrastes; el trapo no debe estar demasiado mojado.

No utilice estos productos de limpieza

- Limpiadores por frotamiento o agresivos
- No deje que lleguen al marco los limpiadores que contengan ácidos (p. ej. vinagre, jugo de limón, etc.).
- Limpiadores que contengan cloro o mucho alcohol
- Aerosol para hornos
- Esponjas para lavar trastes, cepillos o almohadillas para fregar que sean duros o que produzcan rayaduras.
- Lave a fondo antes de usarlos los paños de esponja nuevos.

¿Qué hacer en caso de fallas?

Muchas veces podrá solucionar fácilmente usted mismo los fallos que aparezcan. Antes de llamar al servicio técnico, tome en cuenta las siguientes indicaciones.



AVISO

Peligro de descarga eléctrica
Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Solo puede realizar reparaciones uno de nuestros técnicos capacitados de Servicio al Cliente. Si el electrodoméstico está defectuoso, desconecte el enchufe o desconecte el fusible en la caja de fusibles. Llame al Servicio al Cliente.

Falla	Posible causa	Solución
El equipo no calienta. Los anillos luminosos parpadean rápidamente.	Desconexión de seguridad: No se llevó a cabo ningún manejo por más de 4 horas.	Gire la perilla de mando a 0, y después vuelva a encender el equipo de ser necesario.
	Corte de luz: Después de un corte de luz, el equipo permanece apagado por razones de seguridad.	Gire la perilla de mando a 0, y después vuelva a encender el equipo de ser necesario.
	Protección contra sobrecalentamiento: El equipo ha sido utilizado demasiado tiempo al máximo nivel.	Gire la perilla de mando a 0 y deje enfriar el equipo.
El equipo no calienta. Los anillos luminosos no se encienden.	Error de montaje	Revise que esté bien colocado el cable de conexión con el pupitre de control. El enchufe tiene que encajar.
La plancha del asador se curva al estar en funcionamiento.	Expansión del material al calentarse.	Esto es normal.
Al estar en funcionamiento, las esquinas del equipo se doblan ligeramente hacia arriba.	Por el calor, el metal de la placa de cocción se ensancha.	Esto es normal. Cuando está fría no se ve la deformación.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.	Nº FD.
Servicio de atención al cliente ☏	

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Gaggenau
BSH Home Appliances Ltd.
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1 877 4GAGGENAU
USA
www.gaggenau-usa.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

